



SYRAH – TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vitigni: Syrah 100%

Terreno: Ghiaioso di origine alluvionale

Sistema impianto: Guyot

Età media vigneto: 15 anni

Produzione per ettaro: 90 quintali uva

Periodo di vendemmia: metà settembre

Vinificazione: 15-20 giorni a temperatura controllata

Maturazione: Tini di cemento

Produzione annuale: 3000 bottiglie

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: frutta a bacca rossa e nera, note di vaniglia e pepe verde, eucalipto

Palato: tannini molto fini, maturi, piacevole morbidezza, note balsamiche caffè, confettura di more

Abbinamenti: piatti misti di salumi e formaggi, primi piatti al tartufo, secondi piatti speziati.

Grape varieties: Syrah 100%

Soil type: gravelly land of alluvial origin

Training system: Guyot

Averagevine age: 15 years

Production per ha: 90 quintales

Harvest time: in the middle of september

Vinification: Traditional 15-20 days at controlled temperature

Maturation: cement vats

Average annual production: 30000 bottles

Color: Intense ruby red

Scent: Black berry and red berry, notes of vanilla green pepper, eucalyptus

Taste: very fine tannins mature, smoothness

Notes balsamic coffee, blackberry jam

Gastronomy: Cheese and cold cuts, truffle, flavoured dishes



Soc. Agr. MICHELETTI s.s.

Loc. Marcaccio 58 57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel – fax 0565 763516 3803041647-3803295193 www.micheleTTIwine.com info@micheleTTIwine.com